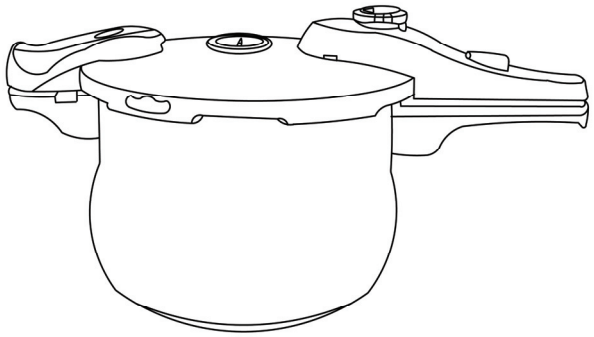
PREMIER®

MANUAL DE INSTRUCCIONES

OLLA A PRESIÓN

OP-2977T



ESTIMADO CLIENTE

¡Felicitaciones por su compra!
Por favor lea cuidadosamente este manual y guárdelo para su futura referencia.
Si necesita soporte adicional no dude en escribir a: ***info@premiermundo.com***

ÍNDICE

INTRODUCCIÓN 3
DESCRIPCIÓN 3
INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD 4
SEGURIDAD DEL PRODUCTO 5
CARACTERÍSTICAS ESPECIALES 5
INSTRUCCIONES DE OPERACIÓN 6
LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO 7
OLLA A PRESIÓN 7
EMPAQUE DE CIERRE 7
VÁLVULA DE PRESIÓN Y TUBO DE LIBERACIÓN 7
VÁLVULA DE PREVENCIÓN 7
RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS 8
PREGUNTAS Y RESPUESTAS 9
GUÍA DE COCCIÓN 10

PRECAUCIÓN

RIESGO DE CHOQUE ELÉCTRICO , NO ABRA

Precaución: Para reducir el riesgo de choque eléctrico, no retire la cubierta, no hay partes manipulables por el usuario al interior de la unidad. Refiera todo mantenimiento o intervención técnica a personal técnico calificado.

Este símbolo indica la existencia de voltaje peligroso al interior de esta unidad que constituye un riesgo de choque eléctrico.

Este símbolo indica que hay importantes instrucciones de operación y mantenimiento en la literatura que acompaña a esta unidad.

LÍNEAS DE SERVICIO AL CLIENTE PREMIER

Venezuela:	0800 – ELECTRIC (353-2874)
Colombia:	01-900-331-PEJC (7352)
Website	www.premiermundo.com
E-mail:	servicioalcliente@premiermundo.com

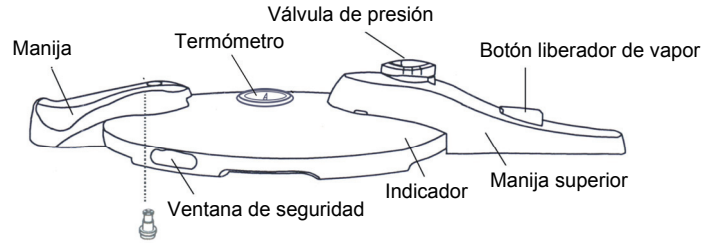
NOTA

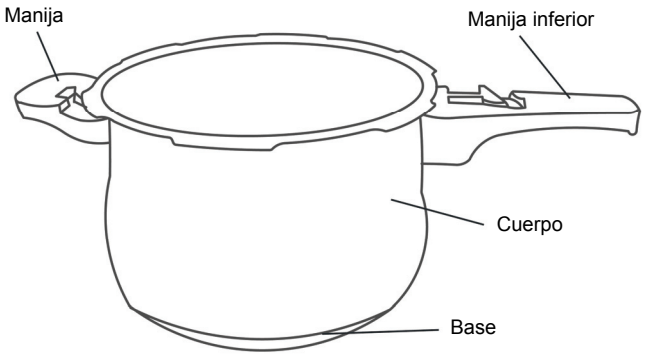
Nos reservemos el derecho de modificar las especificaciones, características y/u operación de este producto sin previo aviso con el fin de continuar las mejoras y desarrollo del mismo.

INTRODUCCIÓN

Con el fin de que obtenga el mayor desempeño de su olla a presión, por favor lea este manual de instrucciones cuidadosamente antes de comenzar a utilizarla.

DESCRIPCIÓN

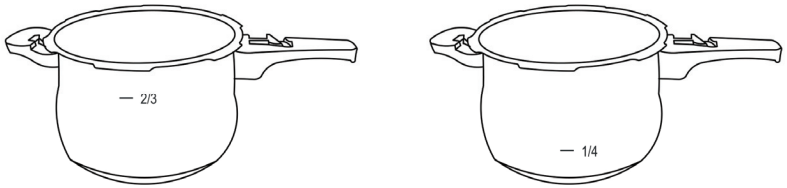




Calibre	22 cm
Capacidad	7 L
Presión de operación	65 Kpa / 105Kpa

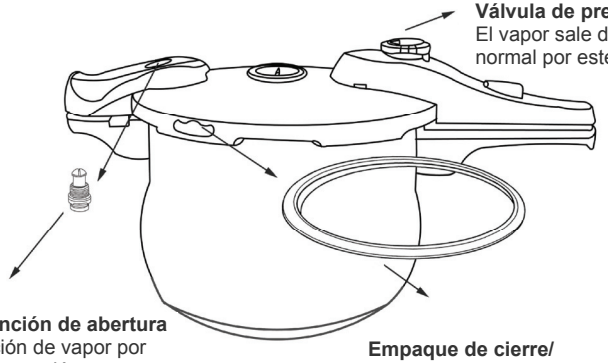
⚠ INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

- Utilice la olla a presión únicamente para el propósito para el que fue diseñado.
- La olla debe ser utilizada por personas experimentadas. En caso de ser usada por una persona sin experiencia, se recomienda una estricta supervisión por parte de otro.
- Mantenga la olla fuera del alcance de los niños.
- Por debajo del límite de presión, el punto de ebullición de líquido está por debajo de los 120ºC (250ºF). Tenga especial cuidado en este momento ya que saldrá una gran cantidad de vapor al momento de hervir.
- No cocine alimentos muy expansivos como mermelada de manzana, algas marinas, avena, etc., para evitar que se bloquee el sistema de liberación de vapor.
- Mantenga todas las piezas de la olla en buenas condiciones de limpieza antes y después de usarlas.
- La olla a presión debe ser utilizada en una estufa estable. No coloque la olla sobre un quemador de diámetro más grande que el de la olla. Al cocinar en una estufa de gas las llamas no deben alcanzar las paredes de la olla. La olla a presión es apta para una estufa de 2kw.
- No coloque la ventana de seguridad dirigida hacia el operador ni en dirección donde las personas pasen por en frente.
- Si sale vapor por la válvula de seguridad y por la válvula de protección, o si el empaque de cierre se sale por la ventana de seguridad, apague de inmediato el fuego o la electricidad. Resuelva estos inconvenientes antes de usarla de nuevo.
- Tenga precaución al mover la olla. Llévele de forma horizontal y colóquela suavemente sobre la superficie. Evite que se golpee.
- No abra la olla si hay presión adentro. No cocine si la tapa no está bien cerrada.
- No guarde sal, salsa de soya, álcali, azúcar, vinagre o vapor de agua dentro de la olla por mucho tiempo. Límpiela y séquela bien después de cada uso.
- No seque el agua restante con calor ni caliente alimentos en seco.
- No la utilice para freír u hornear.
- Cuando cocine alimentos gelatinosos con la olla a presión, agítela suavemente varias veces antes de abrirla para evitar que la comida se pulverice.
- No coloque ningún elemento sobre la válvula de presión.
- Utilice el volumen adecuado de alimentos para no llenar por completo la olla. (Menos de 2/3 de la altura de la olla para alimentos no expansivos como carne, vegetales, etc.; menos de 1/4 de la altura de la olla para alimentos expansivos como arroz, fríjoles, etc.)



SEGURIDAD DEL PRODUCTO

- Tecnología especial utilizada en el borde de la olla que fortalece enormemente la boca de la olla.
- La tapa de prevención de bloqueo y la aguja de drenaje se utilizan para prevenir el bloqueo de la válvula de presión.
- El dispositivo de prevención de abertura asegura que la tapa se mantiene cerrada de forma segura.
- El dispositivo de liberación de presión de tres grados contribuye al uso seguro de la olla.



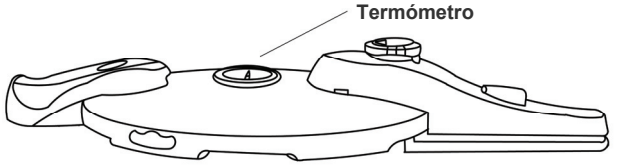
Válvula de presión
El vapor sale de forma normal por este conducto.

Válvula de prevención de abertura
Asegura la liberación de vapor por este conducto bajo presión segura. Contribuye con la abertura de la olla de forma segura.
El vapor sale por este punto para asegurar el cierre de la tapa por completo.

Empaque de cierre/ Ventana de seguridad
Cuando la válvula de presión y la válvula de seguridad no funcionan, el empaque será expulsado por la ventana como medida de seguridad.

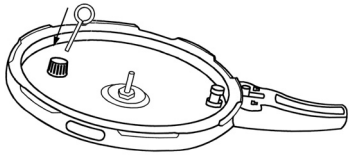
CARACTERÍSTICAS ESPECIALES

- La base de la olla está hecha por una máquina de fricción a presión lo cual la hace muy fuerte y resistente y sin ninguna grieta.
- Se ha colocado una aguja de drenaje dentro de la manija de la tapa la cual es muy útil para limpiar el orificio de vapor.
- El diámetro de la base es más grande que los productos convencionales lo cual hace que se absorba el calor con mayor rapidez.
- Un termómetro en la tapa le permite controlar la temperatura de cocción.



INSTRUCCIONES DE OPERACIÓN

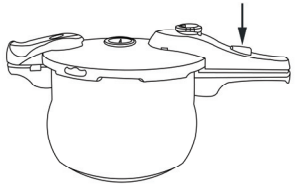
Limpie la olla a presión antes de utilizarla por primera vez.



1. Asegúrese de que los orificios de la válvula de seguridad y de la válvula de presión no estén obstruidos antes de cada uso. Si alguno de ellas está obstruido limpie las partículas con la aguja de drenaje.
2. Para cerrar la olla alinee la marca “O” en la tapa con la marca “O” en la manija inferior para cerrar la olla adecuadamente antes de calentarla.
3. Para calentar la olla rápidamente coloque a fuego alto hasta que la válvula de presión comience a trabajar. No coloque un fuego que sea demasiado alto, sino el suficiente para la olla. Es normal que salga un poco de vapor de la válvula después de que la olla se caliente un rato, pero ya no debe haber más vapor después de que la válvula se levante y la olla funcione normalmente. Cuando la válvula de presión se haya levantado y el vapor salga de manera continua, baje a un fuego moderado y comience a contar el tiempo de calentamiento.

NOTA

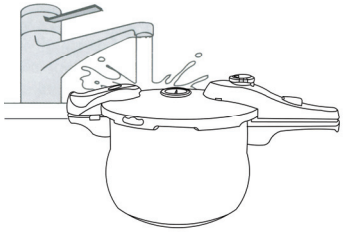
El tiempo de calentamiento comienza cuando el vapor sale de la válvula y termina cuando se apague el fuego. Permanezca cerca para y observar y controlar este periodo. No toque la superficie metálica de la olla con las manos o el cuerpo. Cocine con precaución y utilice las manijas para evitar quemarse.



4. Una vez termine el tiempo de calentamiento apague el fuego y deje un momento más para que la presión se reduzca. Levante la tapa cuando la válvula haya bajado. El procedimiento para abrir la tapa es contrario a la forma de ponerla.

NOTA

Agite un poco la olla antes de abrirla para eliminar la espuma que se puede formar al cocinar alimentos pegajosos.



5. A veces se puede necesitar enfriar rápidamente la olla cuando se ha pasado el tiempo de cocción, o para prevenirlo o cuando se necesita abrir la olla antes de terminar de cocinar. Coloque la olla en una superficie plana y estable y báñela con agua fría lentamente hasta que la válvula baje completamente. Tenga precaución de que el agua no entre a la olla.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

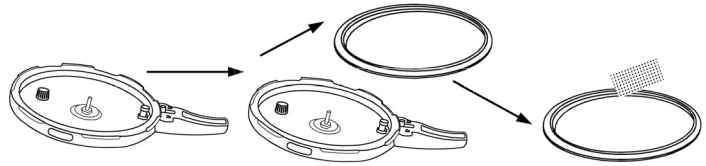
Limpie la unidad antes utilizarla por primera vez.

OLLA A PRESIÓN

- Lave la olla con agua y jabón suave y luego seque completamente.
- No utilice utensilios metálicos que puedan dañar el acabado.
- No almacene alimentos en la olla por mucho tiempo.

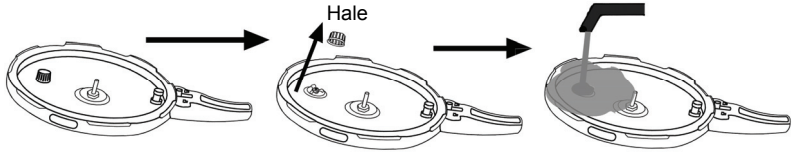
EMPAQUE DE CIERRE

- Retire el empaque de la tapa y limpie con agua la suciedad del anillo y de la tapa.
- Seque por completo las partes.
- Coloque de nuevo el empaque en la tapa.
- No coloque la tapa en la olla cuando no la esté utilizando para evitar que el empaque se apriete.
- Si el color del empaque ha cambiado un poco esto no representa ningún problema. Se sugiere cambiar el empaque cada 2 años o dependiendo del uso que se le dé. Si observa una modificación mayor, debe ser reemplazado de inmediato por uno igual.



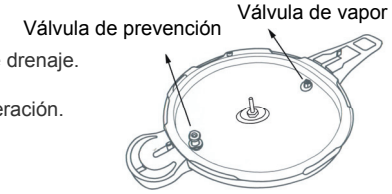
VÁLVULA DE PRESIÓN Y TUBO DE LIBERACIÓN

- Retire la tapa protectora y lave las partes con agua y jabón. Seque por completo.
- Revise el tubo de liberación y si está obstruido límpielo con la aguja. Luego utilice agua y jabón para terminar de limpiarlo.
- Si el tornillo en la válvula de presión está flojo, apriételo.



VÁLVULA DE PREVENCIÓN

- Retire la suciedad de la válvula utilizando la aguja de drenaje.
- Lave con agua y jabón.
- El pin debe moverse libremente después de esta operación.



RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Esta lista es para ayudarle a resolver problemas simples que pueden presentarse en el uso de la unidad. Por favor léala y verifique estos puntos antes de solicitar ayuda de personal de servicio técnico autorizado.

PROBLEMA	CAUSA Y SOLUCIÓN
El vapor sale de la válvula pero la válvula no sube. La presión interna no aumenta.	• La energía para el rango no es suficiente; suba la energía • El agua en la olla no es suficiente; agregue más agua • La válvula está sucia; límpiela • El empaque de cierre está sucio; límpielo • La tapa no está bien puesta; ajuste
El vapor sale por los lados de la olla	• El empaque de cierre está sucio; límpielo • El empaque de cierre está muy viejo; reemplace
Cuando la presión interna es baja, la válvula no regresa a su posición normal	• La presión interna es en realidad más alta y no permite abrir la tapa; reduzca la presión para bajar el pin • La válvula está sucia; presione el pin hacia abajo, abra la tapa y luego limpie el pin de cierre
Aún sale vapor después de que la válvula ha subido	• La válvula está sucia; limpie • El empaque de cierre está roto; reemplace
La tapa no ajusta bien	• La forma de la tapa ha cambiado; reemplace la tapa
Al cocinar el empaque se sale de repente por la ventana de seguridad	• El empaque está haciendo su función. Tal vez otro dispositivo no está funcionando correctamente; retire la olla y una vez esté fría verifique y limpie todos los dispositivos. Reemplace los que ya no sean funcionales • El empaque está viejo o ha perdido su forma; cambie el empaque

PREGUNTAS Y RESPUESTAS

¿Cómo cocinar buenos platos?

- Caliente la olla a fuego alto hasta que el vapor salga de la válvula.
- Luego baje a fuego medio cuando el vapor comience a salir.
- Permita que la presión interna reduzca de manera natural.
- El fuego demasiado alto hará que el agua se evapore y la comida se queme.

No estoy cocinando bien los alimentos. ¿Qué puedo hacer?

- Verifique el control en cuanto al tiempo de cocción.
- Verifique que la válvula de presión esté bien puesta.
- Verifique que el fuego no sea demasiado alto.
- Verifique que el volumen del agua y la sopa sea adecuado.
- Verifique que la presión sea normal. Que el vapor esté saliendo de la olla.

¿Qué es el tiempo de calentamiento?

- Es el tiempo transcurrido a partir del momento en que sale el vapor de la olla hasta el final de la cocción.

¿Un material diferente necesita un tiempo diferente de calentamiento?

- El volumen máximo de comida está por debajo de 2/3 de la profundidad de la olla. Los fríjoles deben estar por debajo de 1/4. El material no tiene ninguna relación con el tiempo de cocción. Tampoco el volumen de la olla.

¿Por qué el color del arroz cambia a gris?

- Al cocinar a altas temperaturas y alta presión, los aminoácidos y los sacáridos se descomponen por el calor. Por lo tanto, los alimentos ricos en proteínas y carbohidratos pueden cambiar a color gris. Esto no tienen ningún efecto en el sabor o en la calidad.

- De otro lado, después de calentar fríjoles de soya con leche mezclados con azúcar, puede esta mezcla salir un poco por la válvula. Esto ocurre en general con alimentos mezclados con azúcar gruesa debido a la alta presión interna. Al cocinar este tipo de alimentos no lo haga con la presión puesta. Es decir, con la válvula de presión activa.

¿Qué se debe hacer en caso de que se caliente la olla en seco?

- Apague el fuego de inmediato y retire la olla. Permita que se enfríe de forma natural. No agregue agua para enfriarla.

GUÍA DE COCCIÓN

Utilice esta guía como referencia para las proporciones y los tiempos que puede necesitar en la preparación de sus recetas.

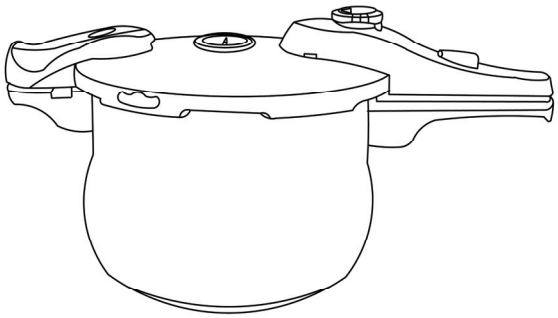
Alimento	Volumen de alimento + agua	Tiempo en minutos a fuego medio después de salir el vapor de manera abundante	Estado de la comida después de que se enfríe de forma natural	Observación
Arroz	1/3	4-6	Bien cocinado, buen olor	
Cereal	1/3	10-15	Blando	Agregar un poco de soda
Costillas	1/2	8-10	Carne y huesos separados	Cortar en pedazos
Codo	1/2	15-20	Carne y huesos separados	Cortar cruzado
Carne de res	1/2	15-20	Muy blanda	Cortar en pedazos
Pollo	1/2	8-10	Carne y huesos separados	Todo el pollo
Pescado	1/3	2-4	Bien cocinado	
Cordero	2/3	8-12	Bien cocinado	
Zong Zi	2/3	10-25	Bien cocinado	
Papas dulces	2/3	6-10	Bien cocinado	
Tremella	2/5	15-25	Muy blanda	

PREMIER®

USER'S MANUAL

STAINLESS STEEL PRESSURE COOKER

OP-2977T

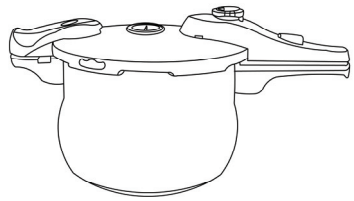


DEAR CUSTOMER

Congratulations for your purchase!
Please read this manual carefully, and keep it for future reference.
If you need extra support, please write to ***info@premiermundo.com***

CATALOGUE

I	*The structure drawing and the model of products*	*2*
II	*Attention points of operation*	*3-4*
III	*Safety of products*	*4-5*
IV	*Special characters*	*5-6*
V	*How to use*	*7*
VI	*Trouble shooting*	*8-9*
VII	*Maintenance*	*9-10*
VIII	*Questions and answers*	



This series products are designed and made on the basis of the standard of EN12778:2002.

□、*The structure drawing and the model of products*

(Fig.1)

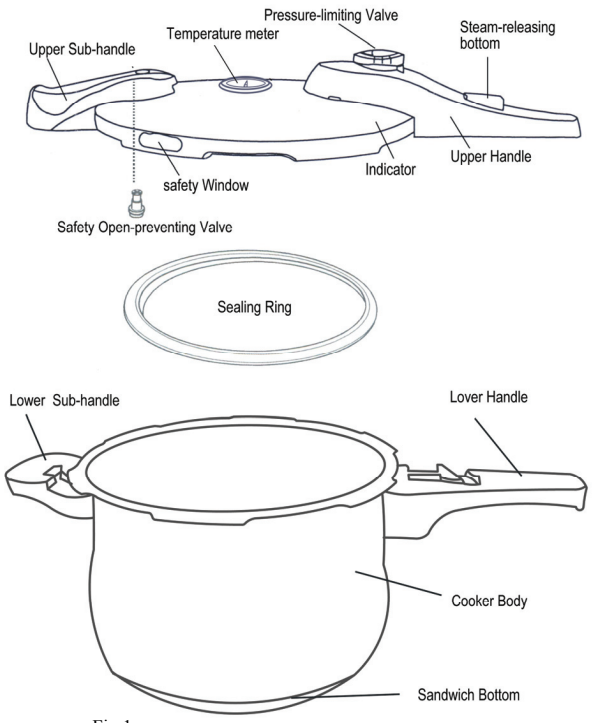


Fig.1

Specifications of ASF series stainless steel pressure cooker	
Model	**OP-2977T**
Caliber	**Ø 22cm**
Capacity	**7L**
Working Pressure	**I 65Kpa**
	II 105Kpa

□、*Attention points of operation*

□ Use only after read and understood all about the manual.

□ Please keep this manual properly.

□ Warning, the user will take the responsibility when an accident occurs due to the operation not follows the manual.

1、The pressure cooker is a family cookware and cannot be used for any other purpose. Juveniles and persons who don't know how to use it are suggested not to use. Must have person watching and keep away from children when using the pressure cooker.

2、Under the pressure limit, the boiling point of the liquid is below 120ºC (250F). Please operate carefully because a lot of steam and soup juice will come out when boiling and especially when the pressure reducing fast. (Fig.2)

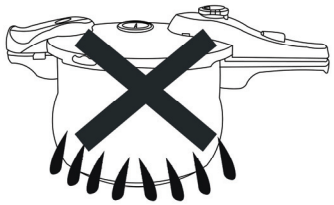


Fig.2

3、Do not cook expansive food such as apple jam, seaweed, oatmeal, etc. to avoid blocking of the steam-releasing hole.

4、Keep the pressure-limiting valve, Safely open-preventing valve, sealing ring, block-preventing cap, lid and cooker body clean and out of nastiness and greasiness before and after using.

5、The pressure cooker should be used on a steady oven. Do not put the pressure cooker on electric oven that has a bigger plate's diameter than the cooker's bottom. When cooking on a gas oven, the fire shall not reach the cooker's wall. The pressure cooker is applicable to 2KW oven.

6、Do not point the safety window to the user or to the area person often walk about.

7、If steam sprays out from safely open-preventing valve, or the sealing ring is squeezed out from the safety window, the power shall be shut off immediately. The problem must be found out and solved before use again.

8、Be very carefully when you moving the cooker with pressure. Carry it horizontally and lay down gently. Do not bump.

9、Do not open the cooker when there is pressure inside. Do not cook in case of the lid is not closed well.

10、Do not store salt, soy sauce, alkali, sugar, vinegar, or steam water inside the cooker for a long time. Clean and dry it every time after use.

11、Do not heat water off or dry heating. Not use for frying or baking food.

12、When cooking jelly-liked food with pressure cooker, shake lightly for several times before open to avoid food spay out.

13、Allowed volume of food inside the pressure cooker.

□ Less than 2/3 of the cooker height for non-expansive food such as meat, vegetable, etc. (Fig.3)

※ Less than 1/4 of the cooker height for expansive food such as rice, bean, etc.(Fig.4)

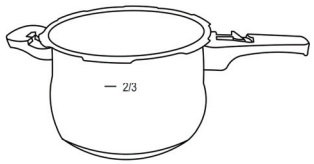


Fig.3

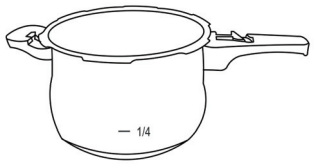


Fig.4

14、It is prohibited to put anything on the pressure-limiting valve. (Fig.5)

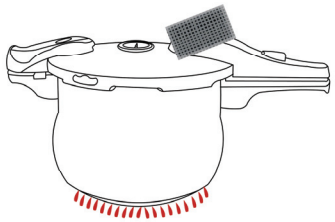


Fig.5

□、*Safety of products*

□ We designed and equipped multi-device for safety. (Fig.6)

1、The block-preventing cap and dredging needle are to be used for preventing blocking of the pressure-limiting valve.

2、The open-preventing device ensures the lid to be closed properly as well as safely.

3、The three-degree pressure release device ensures using safely.

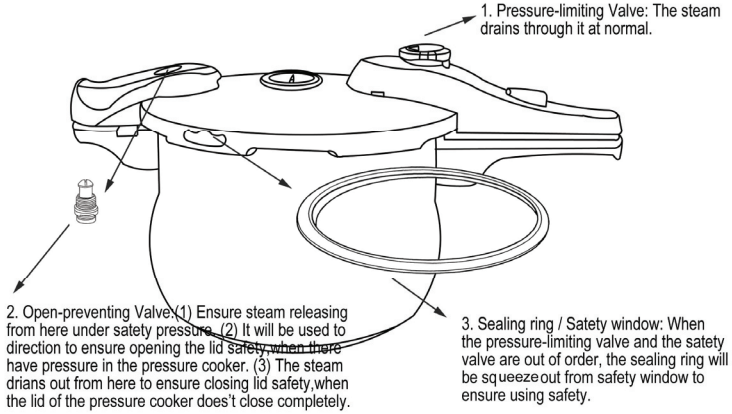

1. Pressure-limiting Valve: The steam drains through it at normal.
2. Open-preventing Valve:(1) Ensure steam releasing from here under satety pressure. (2) It will be used to direction to ensure opening the lid safety,when there have pressure in the pressure cooker. (3) The steam drians out from here to ensure closing lid safety,when the lid of the pressure cooker does't close completely.
3. Sealing ring / Satety window: When the pressure-limiting valve and the satety valve are out of order, the sealing ring will be squeeze out from safety window to ensure using safety.

Fig.6

□、Special characters.

1、The composed bottom of the cooker is made by friction pressure machine, which makes it strong and reliable, and without any chink.

2、The diameter of composed bottom is bigger than common products, which makes cooker absorb heat faster.

□、*How to use*

※ **Please clean the pressure cooker before first time using.**

1、Making sure that the steam-releasing hole is unobstructed

Make sure that the safely open-preventing valve hole and the steam-releasing valve hole is not obstructed every time before using. If any of them is obstructed, clear away the dirt with the dredging needle.

2、Closing the cooker

Align the mark “O” on the lid to the mark “O” on the lower handle to close the cooker properly before heating.

3、Heating

In order to raise the temperature quickly, heat with strong fire till the pressure-limiting valve begins to work. Pay attention not to using stronger fire than which is enough. It is normal that a little steam seeps from the safely open-preventing valve after heating for a while. There should be no steam seeps after the open-preventing valve rises and the cooker works normally. When the pressure-limiting valve raised and steam comes out continuously, should use gentle fire and start to count heating time.

Caution: Heating time is from the pressure-limiting valve starting to work to turning off the fire.

□ **Stand by and watching while cooking.**

□ **Do not touch the cooker’s metal surface with hands or body. Cook carefully and use the handles to avoid a burn.**

4、Turning off fire, releasing pressure and opening the cooker

When heating time is up, turn off the fire and leave it for a while waiting for the pressure reduced. Take off the lid when the safely open-preventing valve fell down. The opening procedure is contrary to the closing. (Fig.7)

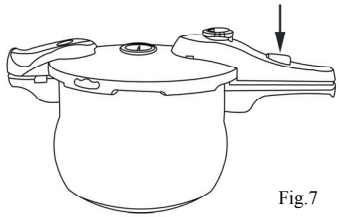


Fig.7

Caution: Shake the cooker gently before opening to eliminate the foam inside the cooker when cooking sticky food.

5、Cooling down quickly

Sometimes it needs cooling down quickly when cooking over time, or preventing cook over time, or the cooker needs to be opened during cooking. Put the cooker on a level place and shower the cooker with cold water slowly till the safely open-preventing valve falls down. (Fig.8)

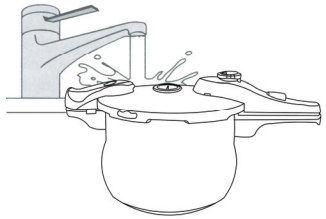
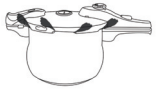
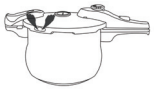


Fig.8

Caution: Avoid water flowing into the cooker through the safely open-preventing valve.

□、*Trouble shooting*

If any abnormal phenomenon been found, you shall turn off the fire immediately and take the cooker to a level place and shower the cooker with water slowly to reduce the temperature and the pressure. Find the reason and solve the problem with the table below.

Problem	Reason	Solution
Steam escapes from safely open-preventing valve, safely open-preventing doesn't rise up. Pressure inside the cooker doesn't rise。	1.The energy from the range is not enough. 2.Water inside the cooker is not enough. 3. safely open -preventing valve is dirty. 4. Sealing ring is dirty. 5.Cooker lid doesn't fix properly with the cooker.	1.Raise the energy of the range. 2. Add more water. 3.Clean the safely open-preventing valve. 4.Clean the sealing ring, the cooker mouth and the cooker lid. 5. Fix the lid properly.
Steam comes out from the underside of the lid. 	1. Sealing ring is dirty. 2. Sealing ring is too old.	1.Clean the sealing ring, cooker mouth and lid. 2. Change the sealing ring.
When the pressure inside the cooker is low, safely open-preventing valve doesn't return to its normal position.	1.The pressure inside the cooker is over that to open the cooker lid. 2. safely open-preventing valve is not clean.	1.Lower the pressure inside the cooker to have the locking pin down. 2.Press down the locking pin, open the lid, then clean the locking pin.
Steam still leaks after the safely open-preventing valve raised up. 	1.safely pen-preventing valve is not clean. 2."O"ring is aged or broken.	1. Clean the safely open -preventing valve. 2.Change the "O" ring.
When cooking, the sealing ring is suddenly forced out from the safety valve window and steam drain out. 	1.The safety function of the sealing ring is working. Maybe other device has lost its function. 2.The sealing ring is aged and has lost its function.	1.Take away the cooker. After it is cool, clean and check all the safety devices. Change the ones which have lost its functions. 2.Change the sealing ring.
Lid cannot fix properly.	The shape of the lid changed.	Change the lid.

□、*Maintenance*

1、The cooker should be cleaned before first time using.

※ **Maintenance of the whole cooker.**

※ Clear away the dirt.

※ Then wipe off the water and keep the cooker dry.

※ Do not scrape the cooker surface with hard material such as metal to avoid abrasion.

※ Do not touch the cooker with other kinds of metal to avoid electrochemical corrosion.

※ Do not store food inside the cooker for a long while.

2、Maintenance of the sealing ring

□ Remove the sealing ring from the lid. Clear away the dirt from the ring and the lid.

□ Wipe off the water and keep the sealing ring dry.

※ Put the sealing ring back to the lid. Do not put the lid on when not using the cooker to avoid the sealing ring being squeezed.

3、Maintenance of the pressure-limiting valve and the steam-releasing pipe

※ Check the steam-releasing pipe. If it is blocked, clear away the dirt with the dredging needle. Then wash and rinse the pipe with water.

※ If the screw on the pressure-limiting valve is found loose, tighten it right away.

4、Maintenance of the safely open-preventing valve

□ Clear away the dirt from the safely open-preventing valve with the dredging needle.

※ Wash and rinse with water. The pin of the safely open-preventing valve should be moved freely.

※ If the screw on the safely open-preventing valve is found loose, tighten it right away.

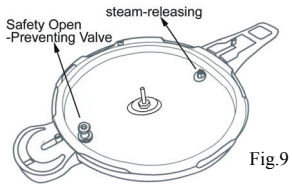


Fig.9

Caution: Do not lose small parts such as pressure-limiting valve. There is no problem if the color of the sealing ring changed. It is suggested to change the sealing ring once in on or two years according the usage frequency. But it must be changed immediately if there is any damage or shape changing. Please contact your dealer or the sales department of our company for the replacement parts. Never use substitutes.

□.Questions and Answers

1. Q: How to cook good meals and dishes?

A: Heating the cooker with strong fire till steam sprays out from pressure-limiting valve.

Change the fire from strong to gentle when steam starts to spray out from pressure-limiting valve.

Let the pressure inside the cooker reduce naturally.

Too strong fire will make water over-evaporate and cause burnt to the food inside the cooker.

2. Q: Cannot do cooking well?

A: Check if the cooking time is controlled properly or not.

Check if the pressure-limiting valve is placed properly or not.

Check if the heating fire is too strong or too weak.

Check if the volume of water and soup is proper or not.

Check if the pressure is normal or not. (Is there any steam spraying out from pressure-limiting valve or not.)

3. Q: What is heating time

A:Begin from the upspring of the steam spraying out from safely pressure-limiting valve.

4. Q: Does different material need different heating time?

A: The maximum volume of the food to be cooked is below 2/3 of the depth of the cooker. Beans are below 1/4. Cooking material has nothing to do with cooking time. Besides, the volume of the cooker has nothing to do with cooking time, either.

5. Q: Why the rice color changes to grey?

A: Cooking under high temperature and high pressure, the amino acid and saccharides are decomposed by the heat. Thus the food containing rich protein and carbohydrate may change its color to grey. But it is harmless and the taste will not change.

After heating, soya-bean milk mixed with sugar sprays out from the safety valve.

When heating, liquid food mixed with high-thick sugar will spray out from the safety valve because of the high pressure steam inside the cooker.

When cooking this kind of food, don't cook with pressure on, which means not to place the pressure-limiting valve on.

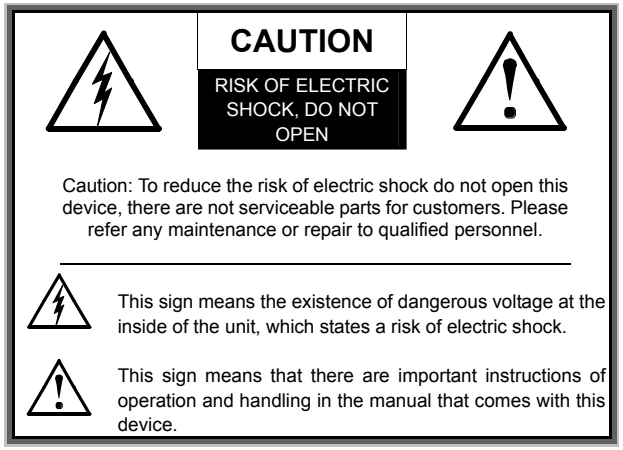
6. Q: What to do in case of cooker is heated dry.

A: Put off the fire immediately, take the cooker away from the fire and let it cool naturally. Don't pour water onto the cooker.

IX Steps and times for cooking

Name of food	Volume of food +water	Step of pressure-limiting valve	The time of gentle fire after steam spraying out steadily from the pressure-limiting valve	State of food cooked after it is cooling naturally	Remarks
Beef	1/2	II	15-20	Very mushy	Cut into pieces
Chop	1/2	II	8-12	Meat and bone are separated	Cut into pieces
Pig elbow	1/2	II	15-20	Meat and bone are separated	Cross-cutting
Chicken	1/2	II	8-10	Meat and bone are separated	Whole chicken
Fish	1/3	II	2-4	Well cooked	
Mutton	1/2	II	8-12	Well cooked	
Zong Zi	2/3	II	10-15	Well cooked	
Old corn	2/3	II	5-8	Well cooked	
Sweet potato	2/3	I	6-10	Well cooked	
Rice	1/4	I	4-6	Well cooked, good smell	
Porridge	1/3	I	10-15	Mushy	
Legume	1/4	II	12-16	Well cooked	
Tremella	2/5	I	15-25	Very mushy	

Notes: The time mentioned above is just for reference. The changes in detail are as per food. Users can adjust it to the suitable time according to your practical experiences.


CAUTION
RISK OF ELECTRIC SHOCK, DO NOT OPEN
Caution: To reduce the risk of electric shock do not open this device, there are not serviceable parts for customers. Please refer any maintenance or repair to qualified personnel.
This sign means the existence of dangerous voltage at the inside of the unit, which states a risk of electric shock.
This sign means that there are important instructions of operation and handling in the manual that comes with this device.

PREMIER CUSTOMER SERVICE

Venezuela:	0800 – ELECTRIC (353-2874)
Colombia:	01-900-331-PEJC (7352)
Website	www.premiermundo.com
E-mail:	servicioalcliente@premiermundo.com

NOTE
This unit may be submitted to changes in specifications, characteristics and/or operation without prior notice to the user, in order to continue improving and developing its technology.